



**HT 12**  
**MAXXI PLUS H+**

LAVE-VAISSELLE À CAPOT

**DIHR**  
we mean clean





# HT 12 MAXXI PLUS H+

LAVE-VAISSELLE  
À CAPOT



Nous présentons le nouveau lave-vaisselle à capot polyvalent, un produit innovant conçu pour simplifier le lavage d'objets de différentes tailles de manière pratique et efficace. Doté d'un large panier de 600 x 500 mm, cette machine peut accueillir assiettes, verres, casseroles et autres objets de différentes tailles, assurant une propreté irréprochable. Equipé de programmes de lavage personnalisables et d'une technologie avancée, ce nouveau modèle garantit des résultats parfaits

en peu de temps, économisant de l'énergie et de l'eau. Une structure robuste et résistante permet de durer dans le temps et d'offrir des performances élevées même après de nombreuses utilisations. Que vous ayez besoin de faire la vaisselle dans un restaurant, un bar ou une cantine, le lave-vaisselle multifonction à capot est le choix idéal pour garantir une propreté irréprochable et une gestion plus efficace de votre temps.

## SYSTÈME HYGIENE+

Les modèles HYGIENE+ garantissent de hauts niveaux d'hygiène, aujourd'hui plus essentiels que jamais pour notre santé, grâce à de longs cycles et des températures élevées. Les modèles HYGIENE+ comprennent 2 cycles spéciaux conformes à  $A_0=30$  sur l'échelle de thermo-désinfection définie par la norme EN ISO 15883-1, un court de 180 secondes et un plus long de 630 secondes, garantissant le respect de niveaux d'hygiène élevés grâce à des températures élevées et des cycles longs.

## CARACTÉRISTIQUES

### DE SÉRIE

- Panier 600 x 500 mm
- Hauteur utile 450 mm
- 6 cycles de lavage: 4 cycles modifiables + 2 cycles HYGIENE +
- Panneau électronique facile et intuitif
- Capot à double paroi isolé
- Cuve profonde
- Filtre cuve dédoublé avec système de récupération saleté + filtre pompe (système amélioré pour une meilleure filtration de l'eau de lavage)
- Pompe verticale auto-vidangeable pour éviter la stagnation de l'eau et garantir une hygiène parfaite
- Compteurs d'eau et d'heures de fonctionnement
- Maintenance facile
- Toit antiégouttement
- Support panier facilement amovible
- Installation en ligne ou en angle
- Cycle d'autonettoyage
- Doseurs de détergent et de produit de rinçage péristaltiques inclus et dosage modifiable depuis le panneau de commande
- Système PLUS qui garantit un rinçage avec température et pression constantes

### OPTIONS

- Système ENERGY SAVING HR: Récupérateur thermique condenseur de buées
- DA: adoucisseur automatique intégré
- Contrôle à distance CONNECTIVITY conforme à la normative HACCP
- Panneau de commande déporté de substitution
- Prédiposition pour connexion à un système externe d'osmose inverse

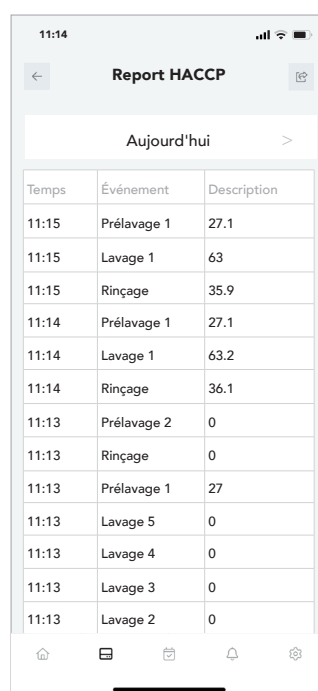
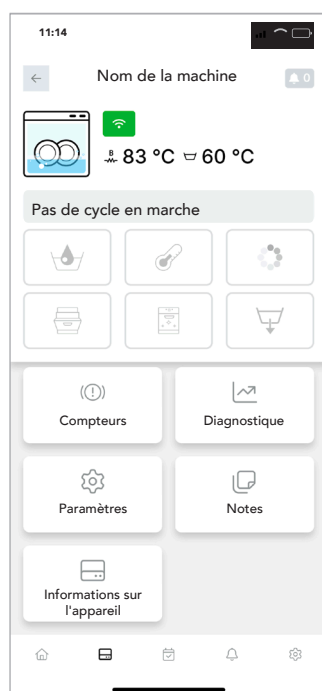
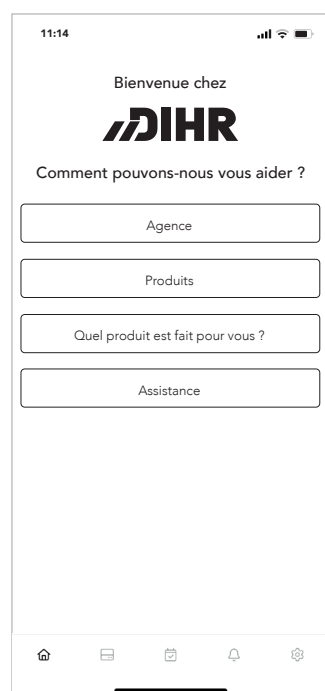


## CONNECTIVITY 4.0 & APP

OÙ QUE VOUS SOYEZ...

VOTRE LAVE-VAISSELLE EST À PORTÉE DE CLIC

Vous serez connecté en permanence à la machine afin de surveiller les phases de travail, les éventuelles alarmes et configurer à distance les paramètres selon vos besoins. Conforme à la réglementation HACCP. Grâce à notre toute nouvelle App, vous aurez accès aux machines connectées et à toute la documentation commerciale et technique.



Affichez tous les paramètres de travail et l'historique des événements, les heures de travail et éventuels problèmes à n'importe quel moment.



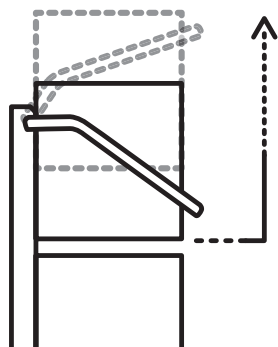
En cas de problème, la machine envoie immédiatement, à vous et à votre technicien, un e-mail. Ce dernier pourra intervenir à distance pour le résoudre ou préparer une intervention sur site.



Un rapport d'activité quotidien est disponible avec tous les événements liés au lave-vaisselle dans une feuille de calcul détaillée avec les données HACCP.



Notre système Connectivity est un dispositif révolutionnaire limitant et facilitant l'intervention éventuelle d'un technicien qui peut anticiper les pièces nécessaires à remplacer, économisant ainsi du temps et de l'argent.



### SYSTÈME LIFT AMÉLIORÉ:

RELEVAGE AUTOMATIQUE DU CAPOT EN DEUX ÉTAPES À LA FIN DU CYCLE

Le système hydraulique a été remplacé par un moteur électrique. Sa simplicité limite l'entretien et la formation de calcaire. Ce dernier, libérant de l'espace, permet d'ajouter davantage d'options aux modèles LIFT comme l'adoucisseur automatique intégré.

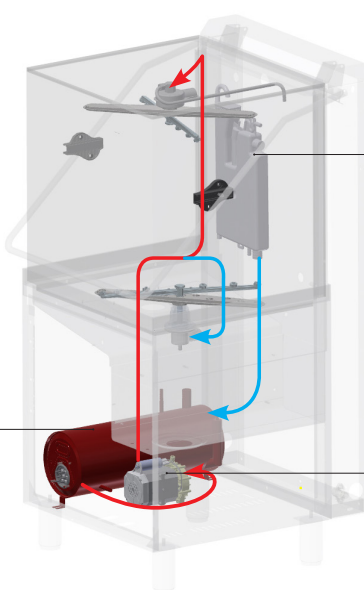
### SYSTÈME PLUS

RINÇAGE GARANTI MÊME EN CAS DE TRÈS BASSES PRES-  
SIONS DU RÉSEAU D'ALIMENTA-  
TION

Nous avons développé un système de rinçage innovant à températures et pression d'eau constantes, quelles que soient les conditions externes.

### SURCHAUFFEUR ATMOSPHÉRIQUE

La température de l'eau dans le surchauffeur reste constante à 85°C tout au long du rinçage, car le remplissage du surchauffeur n'a lieu qu'une fois que le cycle de rinçage est terminé.



### BREAK TANK

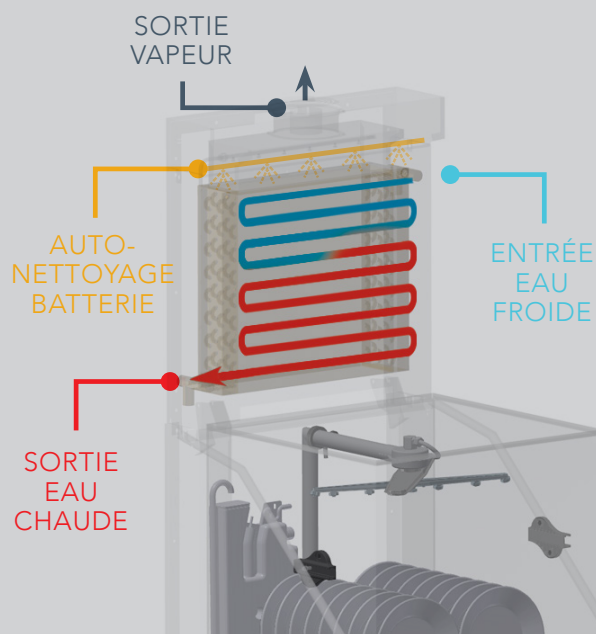
Le système Break Tank empêche l'eau chauffée du surchauffeur de remonter et de se mélanger à l'eau du réseau d'alimentation.

### POMPE DE RINÇAGE

L'eau est aspirée du surchauffeur par une pompe de rinçage et est envoyée vers les buses de rinçage. La pression correcte est assurée quelles que soient les conditions externes du réseau d'alimentation en terme de pression et de températures.

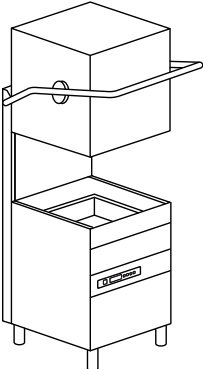
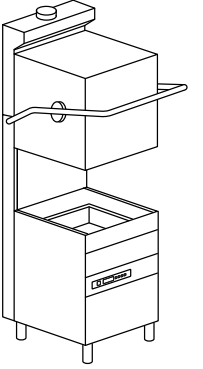
### ENERGY RECOVERY HR - RÉCUPÉRATEUR THERMIQUE

Le système ENERGY RECOVERY permet de récupérer la buée produite par la machine en fonction, pour préchauffer l'eau froide du réseau d'alimentation et entraînant une économie immédiate sur les coûts d'exploitation. De plus, le système permet une température optimale dans la pièce car moins chargée en humidité et en vapeur produites par la machine.



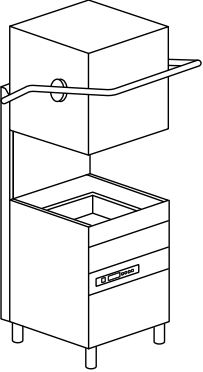



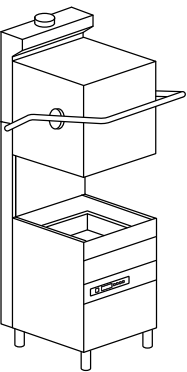



# HT 12 MAXXI PLUS H+

LAVE-VAISSELLE  
À CAPOT

Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code
<b>HT 12 MAXXI PLUS H+</b> ÉLECTRONIQUE 6 PROGRAMMES				
 <p>PANIER INCLUS 1 X C136 1 X C137 1 X C138 2 X 15060</p> <p><math>A_0=30</math> HYGIENE +</p>	<p>400 V 3N ~ 50 Hz 10,5 kW</p>	<p>Ø 310</p> <p>310 &lt; Ø &lt; 410 *</p> <p>600x500</p>	<p>800x735x 1490/1961 H 120 kg</p> <p>GN 1/1 530x325x25 H</p>	<p><b>HT 12 MAXXI PLUS H+</b></p> <p><b>HT 12 MAXXI PLUS DA H+</b></p>
<b>HT 12 MAXXI HR PLUS H+</b> ÉLECTRONIQUE 6 PROGRAMMES				
 <p>PANIER INCLUS 1 X C136 1 X C137 1 X C138 2 X 15060</p> <p><math>A_0=30</math> HYGIENE +</p>	<p>400 V 3N ~ 50 Hz 10,5 kW</p>	<p>Ø 310</p> <p>310 &lt; Ø &lt; 410 *</p> <p>600x500</p>	<p>800x735x2162 H 150 kg</p> <p>GN 1/1 530x325x25 H</p>	<p><b>HT 12 MAXXI HR PLUS H+</b></p> <p><b>HT 12 MAXXI HR PLUS DA H+</b></p>

\* Assiettes à utiliser: 310 mm à 410 mm



Modèle	Voltage	Capacité	Dimensions	Code
<b>HT 12 MAXXI PLUS LIFT H+ ÉLECTRONIQUE 6 PROGRAMMES</b>				
 <p>                     PANIERS INCLUS                      1 X C136                      1 X C137                      1 X C138                      2 X 15060                 </p> <p>                     A<sub>0</sub>=30                      HYGIENE +                 </p>	400 V 3N ~ 50 Hz 10,5 kW	 <p>Ø 310</p>  <p>310 &lt; Ø &lt; 410 *</p>  <p>600x500</p>	800x735x 1490/1961 H 120 kg	<p><b>HT 12 MAXXI PLUS LIFT H+</b></p> <p>GN 1/1</p> <p><b>HT 12 MAXXI PLUS LIFT DA H+</b></p> <p>530x325x25 H</p>
<b>HT 12 MAXXI HR PLUS LIFT H+ ÉLECTRONIQUE 6 PROGRAMMES</b>				
 <p>                     PANIERS INCLUS                      1 X C136                      1 X C137                      1 X C138                      2 X 15060                 </p> <p>                     A<sub>0</sub>=30                      HYGIENE +                 </p>	400 V 3N ~ 50 Hz 10,5 kW	 <p>Ø 310</p>  <p>310 &lt; Ø &lt; 410 *</p>  <p>600x500</p>	800x735x2162 H 150 kg	<p><b>HT 12 MAXXI HR PLUS LIFT H+</b></p> <p>GN 1/1</p> <p><b>HT 12 MAXXI HR PLUS LIFT DA H+</b></p> <p>530x325x25 H</p>

## OPTIONS

Modèle	380-415 V		220-240V		380-415 V		440 V		60 Hz	RO	Connexion Osmoseur	XP	PS	DDE
	3N 50 Hz	3 50 Hz	3 50 Hz	3 50 Hz	3 60 Hz	3 60 Hz	Puissance sup	Pompe vidange						
<b>HT 12 MAXXI PLUS H+</b>	●	□	€	€	€	€	€	€	€	□	€	€	€	●
<b>HT 12 MAXXI PLUS DA H+</b>	●	□	€	€	€	€	€	€	€	----	€	€	€	●
<b>HT 12 MAXXI HR PLUS H+</b>	●	□	€	€	€	€	€	€	€	□	€	€	€	●
<b>HT 12 MAXXI HR PLUS DA H+</b>	●	□	€	€	€	€	€	€	€	----	€	€	€	●
<b>HT 12 MAXXI PLUS LIFT H+</b>	●	□	€	€	€	€	€	€	€	□	€	€	€	●
<b>HT 12 MAXXI PLUS LIFT DA H+</b>	●	□	€	€	€	€	€	€	€	----	€	€	€	●
<b>HT 12 MAXXI HR PLUS LIFT H+</b>	●	□	€	€	€	€	€	€	€	□	€	€	€	●
<b>HT 12 MAXXI HR PLUS LIFT DA H+</b>	●	□	€	€	€	€	€	€	€	----	€	€	€	●

- De série
- Sur demande
- Non disponible
- DA** Adoucisseur automatique incorporé
- HR** possible en cas d'eau osmosée, avec conductivité supérieure à 200 microsiemens
- PLUS** Rinçage à température constante et consommation stabilisée
- H+** 2 cycles de 630 et 180 secondes aux températures élevées, atteignant jusqu'à 70 °C pour le lavage et 90°C pour le rinçage

Eau d'alimentation 55 °C (pas sur la version HR)

Marque EAC sur demande

Modèle	DBE	BT	WRAS	DVGW	CONN.	PAP	ID	DF	FLOAT	CONTROL
	Dos. produit de rinçage	Break tank	Wras	DVGW	Connectivity (HACCP)	Surpresseur	Double Paroi	Kit Filtres de Surface	Sens. Présence Det. et Rinçage	Panneau de commande déporté de remplacement
<b>HT 12 MAXXI PLUS H+</b>	●	●	€	€	€	●	●	●	€	€
<b>HT 12 MAXXI PLUS DA H+</b>	●	----	----	----	€	●	●	●	€	€
<b>HT 12 MAXXI HR PLUS H+</b>	●	●	€	----	€	●	●	●	€	€
<b>HT 12 MAXXI HR PLUS DA H+</b>	●	----	----	----	€	●	●	●	€	€
<b>HT 12 MAXXI PLUS LIFT H+</b>	●	●	€	€	€	●	●	●	€	€
<b>HT 12 MAXXI PLUS LIFT DA H+</b>	●	----	----	----	€	●	●	●	€	€
<b>HT 12 MAXXI HR PLUS LIFT H+</b>	●	●	€	----	€	●	●	●	€	€
<b>HT 12 MAXXI HR PLUS LIFT DA H+</b>	●	----	----	----	€	●	●	●	€	€

**PS** Non disponible avec voltages 380-415 V 3 50 Hz et 440 V 3 60 Hz

**XP** En cas d'alimentation d'eau de rinçage comprise entre 8 °C et 55 °C, l'option puissance supplémentaire est obligatoire si un récupérateur thermique n'est pas prévu.  
+ 3000 W seulement avec voltage standard. Vérifier avec le producteur pour les autres voltages. En cas d'alimentation d'eau de rinçage comprise entre 8-15 °C, nous suggérons l'option récupérateur thermique.

**BT - WRAS - DVGW** Surpresseur inclus

**DVGW** Composants prescrits par DVGW sur demande (vérifier la compatibilité des options avec le fabricant)

**CONNECTIVITY** Comprend l'option HACCP. Abonnement de 10 ans

**HR** possible en cas d'eau osmosée, avec conductivité supérieure à 200 microsiemens

Compatibilité de chaque option à confirmer après vérification du producteur

# HT 12 MAXXI PLUS H+

	Description	Capacité	Dimensions	Code	
	PANIER À ASSIETTES	De série 22 assiettes Ø < 310 mm	600x500x115 H	<b>C 136</b>	
	PANIER POUR OBJETS	De série	600x500x115 H	<b>C 137</b>	
	PANIER PLATEAUX OU ASSIETTES	De série 12 plateaux jusqu'à 47 cm de largeur ou pour 10 GN1/1 (épaisseur max 2,5 cm) ou 11 assiettes 310 < Ø < 410 mm (épaisseur max 2,5 cm)	600x500x115 H	<b>C 138</b>	
	SUPPORT SOUCOUPES	12 soucoupes	300x100x90 H	<b>10728</b>	
	PANIER À COUVERTS	Standard ( 2 pièces )	Ø 120x120 H	<b>15060</b>	
	ADOU CISSEUR	12 l	Ø 200x500 H	<b>D 1</b>	
	ADOU CISSEUR AUTOMATIQUE	12 l (max 800 l)	315x510x685 H	<b>D 2</b>	
	OSMOSEUR	230 V 50 Hz - 250 W 5° C - 30° C Débit 240 l/h Non compatible sur machine avec adoucisseur intégré Dotation panier spéciale	270x411x451 H 18 Kg	<b>OS240</b>	
	ÉTAGÈRE	Seulement sortie	600x510	<b>T 10 *</b>	
	TABLE		650x510x860 H	<b>T 28 *</b>	

	Description	Capacité	Dimensions	Code	
	ETAGERE RACCORDEMENT CAPOT			<b>KIT DUO</b>	
T 34 A - T 34 B 	T 35 	TABLE	700x590x860 H 1200x590x860 H 1200x590x860 H	<b>T 34 A *</b> <b>T 34 B *</b> <b>T 35 *</b>	
T 50 	T 50 F 	T 55 	Évier 500x400x270 H	1200x730x860 H 1200x730x860 H 1200x730x860 H	<b>T 50 *</b> <b>T 50 F *</b> <b>T 55 *</b>
T 80 E 	T 80 - T 90 	Évier 500x400x270 H	1500x730x860 H 1500x730x860 H 1800x730x860 H	<b>T 80 *</b> <b>T 80 E *</b> <b>T 90 *</b>	
	ÉTAGÈRE		1515x620x660 H 2315x620x660 H	<b>M 16**</b> <b>M 24**</b>	
	TABLE DE TRI AVEC TROU EN CAOUTCHOUC	Trou vide déchets et dimensions spéciales sur demande	1600x1000x850 H 2400x1000x850 H	<b>TC 16**</b> <b>TC 24**</b>	
	DOUCHETTE FLEXIBLE avec groupe mélangeur et distributeur à levier, à fixer au mur		1000 H	<b>D 01</b>	
	DOUCHETTE FLEXIBLE avec groupe mélangeur et distributeur à levier, à fixer au mur et robinet intermédiaire		1000 H	<b>D 02</b>	
	POUBELLE INOX	De série Avec roues Avec roues et pédale	Ø 400x570 H Ø 400x570 H Ø 400x570 H	<b>P 01</b> <b>P 02</b> <b>P 03</b>	

\* Cage en bois +2% minimum + €  
Dimensions spéciales sur demande  
Tables représentées en version droite-gauche

\* Tables standard pour installation en ligne. Pour des tables placées devant la machine, une solution spéciale est à étudier.  
N'hésitez pas à nous contacter pour toute demande d'information.











**DIHR ALI GROUP SRL**

Via del Lavoro, 28  
31033 Castelfranco Veneto (TV)

T: +39 0423 7344  
E: [dihr@dihr.com](mailto:dihr@dihr.com)

Service:  
T: +39 0423 734548  
E: [service@dihr.com](mailto:service@dihr.com)

[www.dihr.com](http://www.dihr.com)

Edition 10.2024

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence